Manual de instrucciones

HORNO

ES

ES **PT**

Espanol, 1 Portuges, 13

FP T6.1
FM 886.1 MT

Sumario

Instalación, 2-3
Colocación
Conexión eléctrica
Datos técnicos

Descripción del aparato, 4
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 5
Programar el reloj y el temporizador
Poner en funcionamiento el horno
Bloqueo de los mandos
Modalidad DEMO

Programas, 6-8
Programas de cocción
Programas de cocción automáticos
Programar la cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 9
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 10-11
Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Montaje del Kit Guías Deslizables
Limpieza automática PIRÓLISIS

Asistencia, 12

Scholtès

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

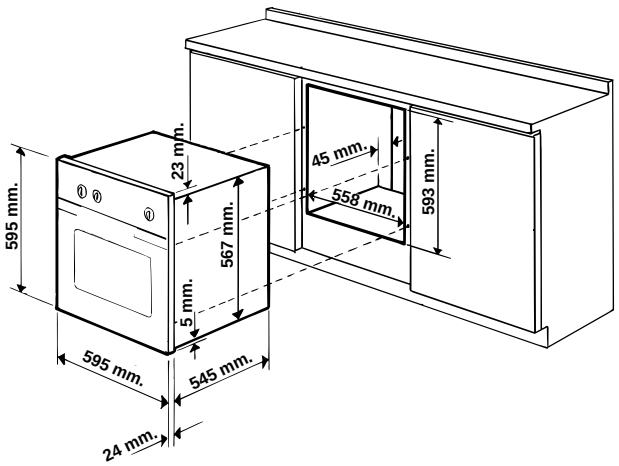
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

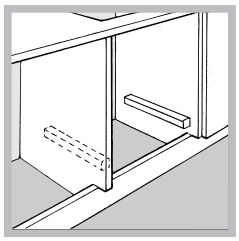
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) como en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

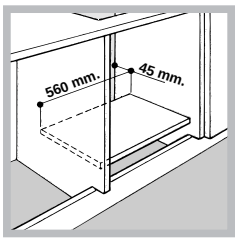


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas. El consumo declarado en la placa de características fue medido en una instalación de este tipo.

Aireación

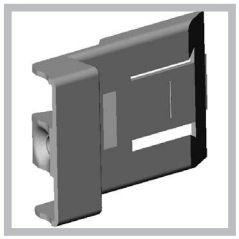
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).



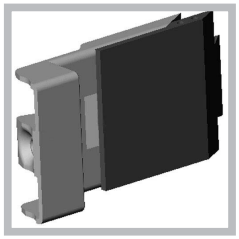


Centrado y fijación

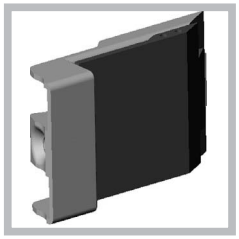
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

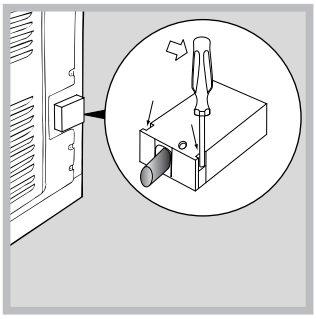
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

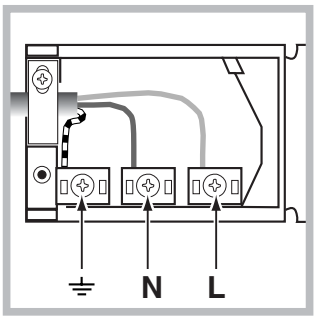
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (*ver más adelante*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).



2. Instale el cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde ⏚ (*ver la figura*).

3. Fije el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.
! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

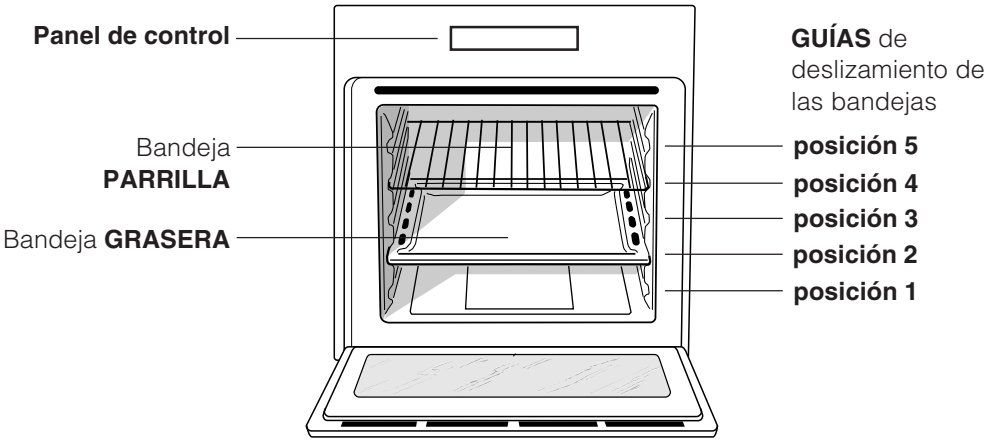
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones	ancho 43,5 cm altura 32 cm profundidad 40 cm
Volumen	litros 56
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz potencia máxima absorbida 2800W o 2560-3050W (ver placa de características)
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Asados
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones.2002/96/CE

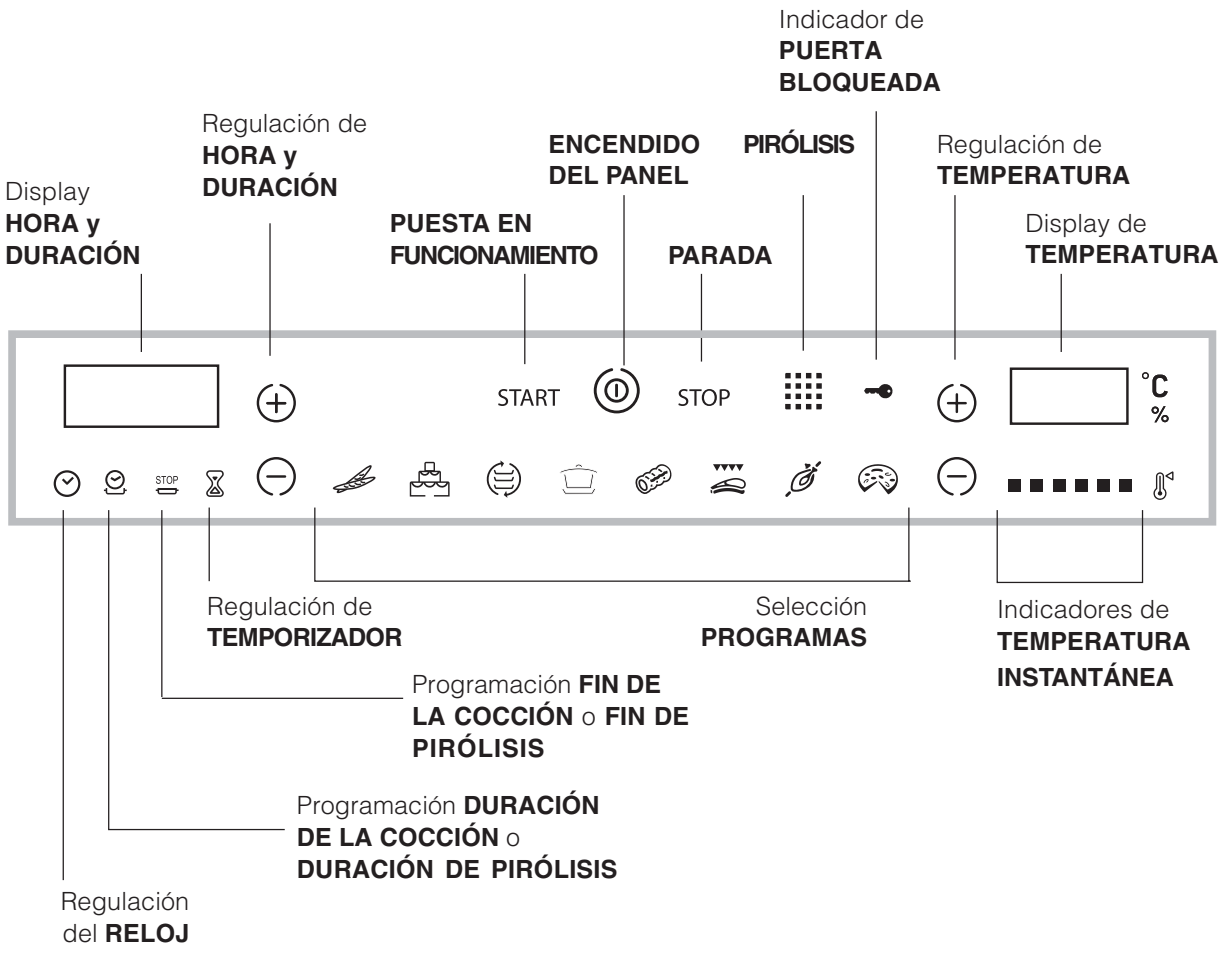
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! "Bloqueo de los mandos" y "Modalidad DEMO" se pueden activar/desactivar aún si el panel de control está apagado.

Bloqueo de los mandos

Para bloquear los mandos que regulan el horno, mantenga presionados durante 5 segundos los iconos y . Se emitirá una señal sonora y el display TEMPERATURA visualizará "r-0".
Púlselos nuevamente para desbloquear los mandos. El icono "STOP" está siempre activo.

Modalidad Demo

El horno tiene la posibilidad de funcionar en modalidad DEMO: se desactivan todos los elementos calentadores pero se dejan operativos los mandos.
Para activar la modalidad DEMO, pulse simultáneamente los iconos , , y . Se emitirá una señal sonora y los dos display visualizarán "demo" "on".
Púlselos nuevamente para desactivar dicha modalidad: se emitirá una señal sonora y los display visualizarán "demo" "off".

Programar el reloj y el temporizador

Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, centellea el icono .
Para modificar la hora:
1. pulse el icono ;
2. modifique la hora utilizando los iconos "+" y "-" ubicados a la izquierda;
3. pulse nuevamente el icono ;
4. modifique los minutos utilizando los iconos "+" y "-" ubicados a la izquierda;
Para actualizar la hora, utilice el panel de control pulsando el icono ; pulse el icono y siga el procedimiento indicado.

El temporizador es un contador de minutos: cuando se ha cumplido el tiempo, emite una señal sonora que se detiene después de un minuto o pulsando un icono activo.
Para programar el temporizador, pulse el icono y siga el procedimiento indicado para el reloj. El icono indica que el temporizador está funcionando.
! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Encienda el panel de control pulsando el icono .
2. Pulse el icono del programa de cocción deseado. Los display visualizan la duración y la temperatura asociada al programa.
3. Pulse el icono "START".
4. El horno entra en la fase de precalentamiento, los indicadores de temperatura instantánea se iluminan de color rojo. Es posible modificar la temperatura pulsando los iconos "+" y "-" ubicados a la derecha.
5. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de temperatura instantánea indican que el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos que debe cocinar.
6. Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura pulsando los iconos "+" y "-" ubicados a la derecha;
- programar la duración de una cocción (*ver Programas*);
- interrumpir la cocción pulsando el icono "STOP".
7. Después de dos horas, el horno se apaga automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción.
Es posible modificar la duración de la cocción (*ver Programas*).
8. En el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, el aparato posee un sistema que reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas ASADOS y BARBACOA no está previsto el precalentamiento.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. Al comienzo del programa PIRÓLISIS el ventilador funciona a baja velocidad.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la lámpara en cualquier momento abriendo la puerta del horno.

Programas

ES

Programas de cocción

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 300°C.

Programa **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Programa **HORNO PASTELERÍA**
Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **MULTICOCCIÓN**
Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **HORNO TRADICIONAL**
Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **ASADOS**
Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno.
Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

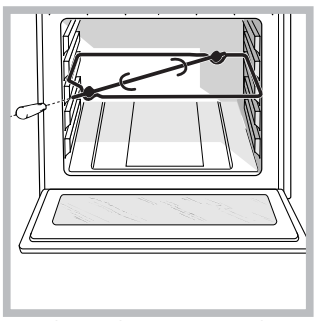
Programa **BARBACOA**
La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **ASADOR ROTATIVO**
La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **HORNO PIZZA**
Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Programa **PIRÓLISIS**
Es el programa de limpieza automática e integral del horno mediante pirólisis (*ver Mantenimiento y cuidados*).

El asador automático



Para accionar el asador automático (*ver la figura*) proceda del siguiente modo:

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando los iconos ;

! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador automático se detiene.

Programas de cocción automáticos

Estos programas son completamente automáticos: la temperatura y la duración de la cocción están preestablecidas.

! Se puede optimizar y personalizar el resultado final, variando la duración de la cocción.

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

Programa **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 1 dl de agua en la grasera sobre la bandeja para horno con la masa y poner en marcha la cocción con el horno frío;**
- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

Receta para el PAN :
1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo
2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 350g de Agua, 10g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos

de levadura en polvo)
Proceso:
- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola y déjela leudar a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media (hasta obtener el doble de la masa inicial), cubriéndola con una película plástica.
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Vierta 1 dl de agua destilada fría en la grasera y colóquela sobre la bandeja para horno con la masa.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos

Programa **PIZZA**
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- respete la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500 g a 700 g.
- unte ligeramente con manteca la grasera.

Receta para la PIZZA:
1 Grasera, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente
Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
- Levitación a temperatura ambiente: 1 hora.
- Coloque en el horno cuando está frío o caliente
- Ponga en marcha el programa de cocción PIZZA

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración

Pulse el icono y luego:
1. Fije la duración pulsando los iconos "+" y "-" ubicados a la izquierda.
2. Pulsando el icono se memoriza el valor fijado.
3. Pulse el icono "START" para activar la programación.
4. Una vez cumplido ese tiempo, en el display TEMPERATURA aparece la palabra END y se emite una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar una cocción retrasada

1. Pulse el icono y siga el procedimiento desde el punto 1 al 2 descrito para la duración.
2. Luego pulse el icono STOP y fije la hora de finalización pulsando los iconos "+" y "-" ubicados a la izquierda.
3. Pulsando el icono STOP se memoriza el valor fijado.
4. Pulse el icono "START" para activar la programación.
5. Una vez cumplido ese tiempo, en el display TEMPERATURA aparece la palabra END y se emite una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Los iconos y STOP centellean para indicar que se ha realizado una programación. En el display HORA y DURACIÓN se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación pulse el icono "STOP".

! Seleccionando una cocción se activa el icono , pero no el icono STOP. Seleccionando la duración, el icono STOP se activa y es posible programar una cocción retrasada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.
! En las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOA y ASADOS, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN
- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

ES

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0,5	1 o 2	si	180	25-35
	Torta de fruta	1	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	1 o 2	si	170-180	45-55
	Tortas pequeñas en 2 niveles	0,7	1 y 3	si	180-190	20-25
	Bizcocho	0,6	1 o 2	si	160-170	30-40
	Hojaldre relleno con crema en 3 niveles	0,7	1 y 2 y 4	si	180-190	20-25
	Bizcochos en 3 niveles	0,7	1 y 2 y 4	si	180	20-25
	Crepes rellenos	0,8	1	si	200	30-35
	Merengue en 3 niveles	0,5	1 y 2 y 4	si	90	180
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,5	1	si	210	20-25
Multicocción	Pizza en 2 niveles		1 y 3	si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		1 y 3	si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		1 y 3	si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	1	si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		1 y 3	si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		1 y 3	si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		1 y 3	si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	si	200	20-30
Horno Tradicional	Pato	1,5	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	1	si	200-210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	1	si	200	70-75
	Asado de cerdo	1	1	si	200-210	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	1	si	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	1	si	180	30-35
Asados	Pollo a la parrilla	1,5	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	no	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	no	210	40-45
Barbacoa	Caballa	1	3	no	300	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	3	no	300	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	3	no	300	8-10
	Filete de merluza	0,7	3	no	300	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	2 o 3	no	300	15-20
	Bistec de ternera	0,8	3	no	300	15-20
	Salchichas	0,7	3	no	300	15-20
	Hamburguesas	n.° 4 o 5	3	no	300	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n.° 4 o 6	3	no	300	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	no	300	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	no	300	70-80
ASADOR ROTATIVO	Pollo con asador automático	1,5	-	no	270	70-80
	Pato con asador automático	1,5	-	no	270	60-70

Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

Scholtès

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (*ver Programas*) y la “limpieza automática retrasada” (*ver Mantenimiento y cuidados*), permiten organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOA y ASADOS con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

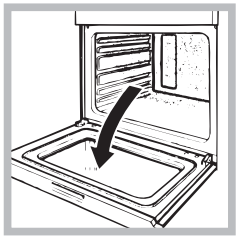
Limpiar el aparato

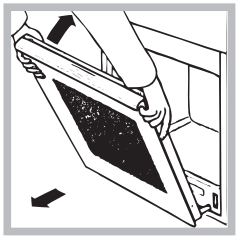
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);





3. sujete la puerta de los dos lados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

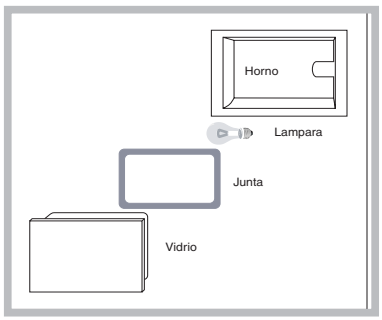
Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

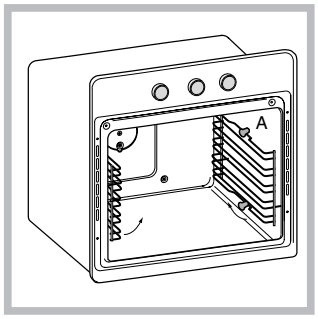
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:



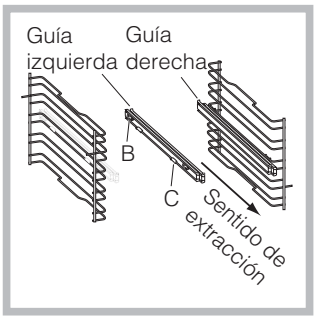
1. Quite la tapa de vidrio, utilizando un destornillador.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 15 W, casquillo E 14.
Vuelva a colocar la tapa posicionando correctamente la junta (*ver la figura*).

Montaje del Kit Guías Deslizables

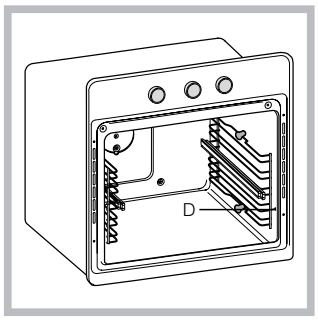
Para montar las guías deslizables:



1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A (*ver la figura*).



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura B primero y luego la C.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (*ver la figura)*. Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.

4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores A.

! No coloque las guías deslizables en la posición 5.

Limpieza automática PIRÓLISIS

El programa **PIRÓLISIS** eleva la temperatura interior del horno hasta los 500ºC y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más claramente, la suciedad se incinera.
Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

Antes de activar **PIRÓLISIS**:

- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.
- extraiga todos los accesorios;
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

! Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

! La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

Para activar **PIRÓLISIS** pulse el icono . Con los iconos "+" y "-" ubicados a la derecha, elija el nivel de **PIRÓLISIS** deseado con duración prefijada y no modificable:
1. Económico (ECO): duración 1 hora;
2. Normal (NOR): duración 1 hora y 30 minutos;
3. Intensivo (INT): duración 2 horas.

Dispositivos de seguridad

- la puerta se bloquea automáticamente apenas la temperatura alcanza valores elevados;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta no es posible modificar los valores de duración y finalización.

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado el programa **PIRÓLISIS**.

Programar la limpieza automática retrasada

Pulse el icono STOP y luego:
1. regule pulsando los iconos "+" y "-" ubicados a la izquierda.
2. Pulsando el icono STOP se memoriza el valor fijado.
3. Pulse el icono "START" para activar la programación.
4. Una vez cumplido ese tiempo, en el display TEMPERATURA aparece la palabra END y se emite una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elije una **PIRÓLISIS** con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

Los iconos y STOP centellean para indicar que se ha realizado una programación. En el display HORA y DURACIÓN se visualizan alternativamente la hora de finalización de **PIRÓLISIS** y la duración.
Para anular una programación pulse el icono "STOP".

Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido a un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

Asistencia

ES

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “ER” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención de la asistencia técnica.

Comunique:
- el mensaje que se observa en el display TEMPERATURA
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

Instruções para utilização

FORNO

PT

ES Espanol, 1

PT **Portuges, 13**

FP T6.1
FM 886.1 MT

Índice

Instalação, 14-15
Posicionamento
Ligação eléctrica
Placa de identificação

Descrição do aparelho, 16
Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 17
Acertar o relógio e o timer
Início do forno
Bloqueio de comandos
Modo DEMO

Programas, 18-20
Programas de cozedura
Programas de cozedura automáticos
Programação da cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 21
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 22-23
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada
Montagem do Kit Guias Corrediças
Limpeza automática PIRÓLISE

Assistência técnica, 24

Scholtès

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

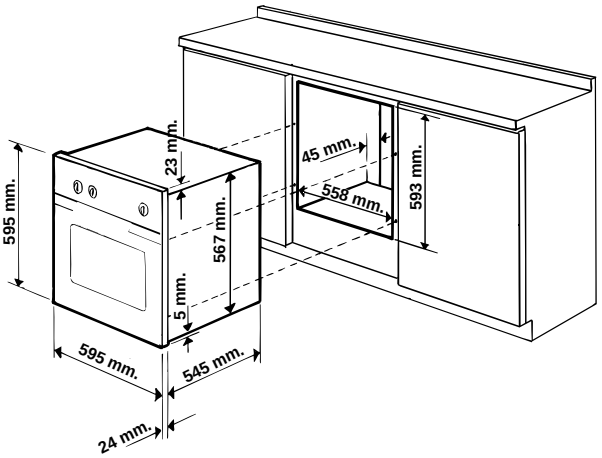
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos pessoais, materiais e a animais.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

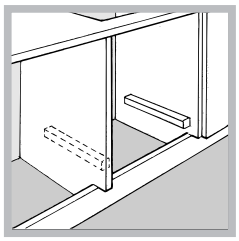
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:

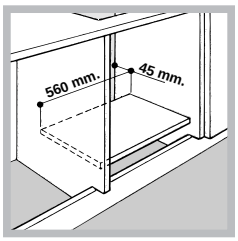


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo, indicadas na placa de identificação, foram medidas para este tipo de instalação.

Ventilação

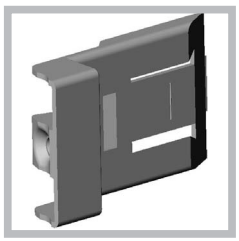
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).



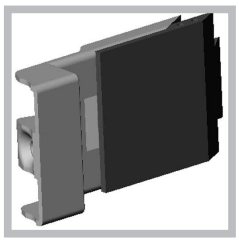


Colocar no centro e prender

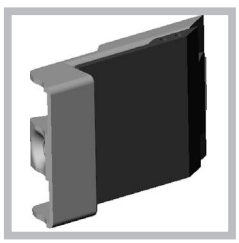
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

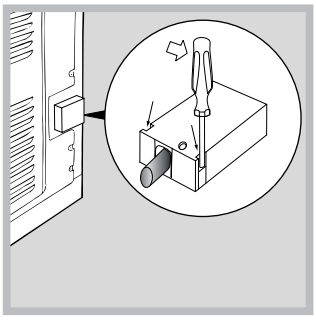
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

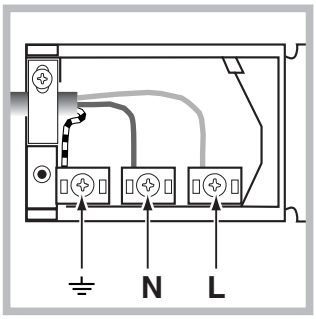
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (*veja a seguir*).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (*veja a figura*).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação à rede do cabo de fornecimento eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas. para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

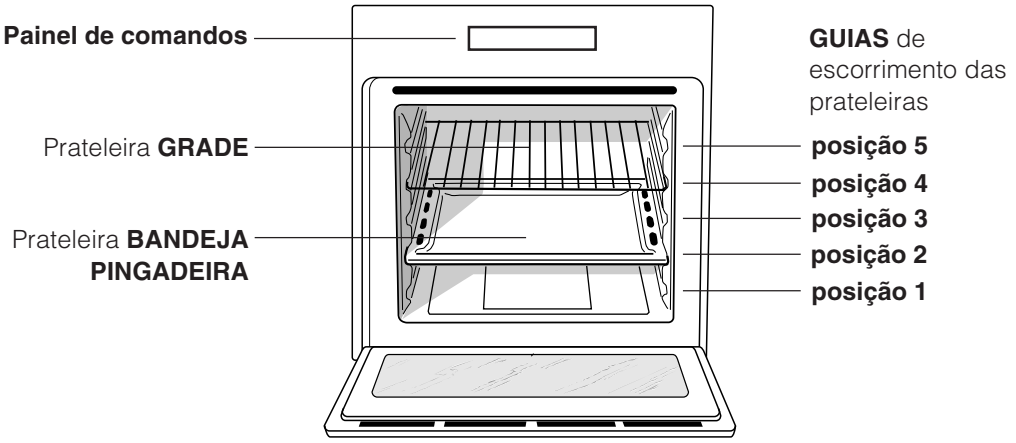
! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura 43,5 cm altura 32 cm profundidade 40 cm
Volume	Litros 56
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V~ 50Hz potência máxima absorvida 2800W o 2560-3050W (ver quadro das características)
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Assados
CE 	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 73/23CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações -93/68/CEE de 22/07/93 (Gás) e posteriores modificações.

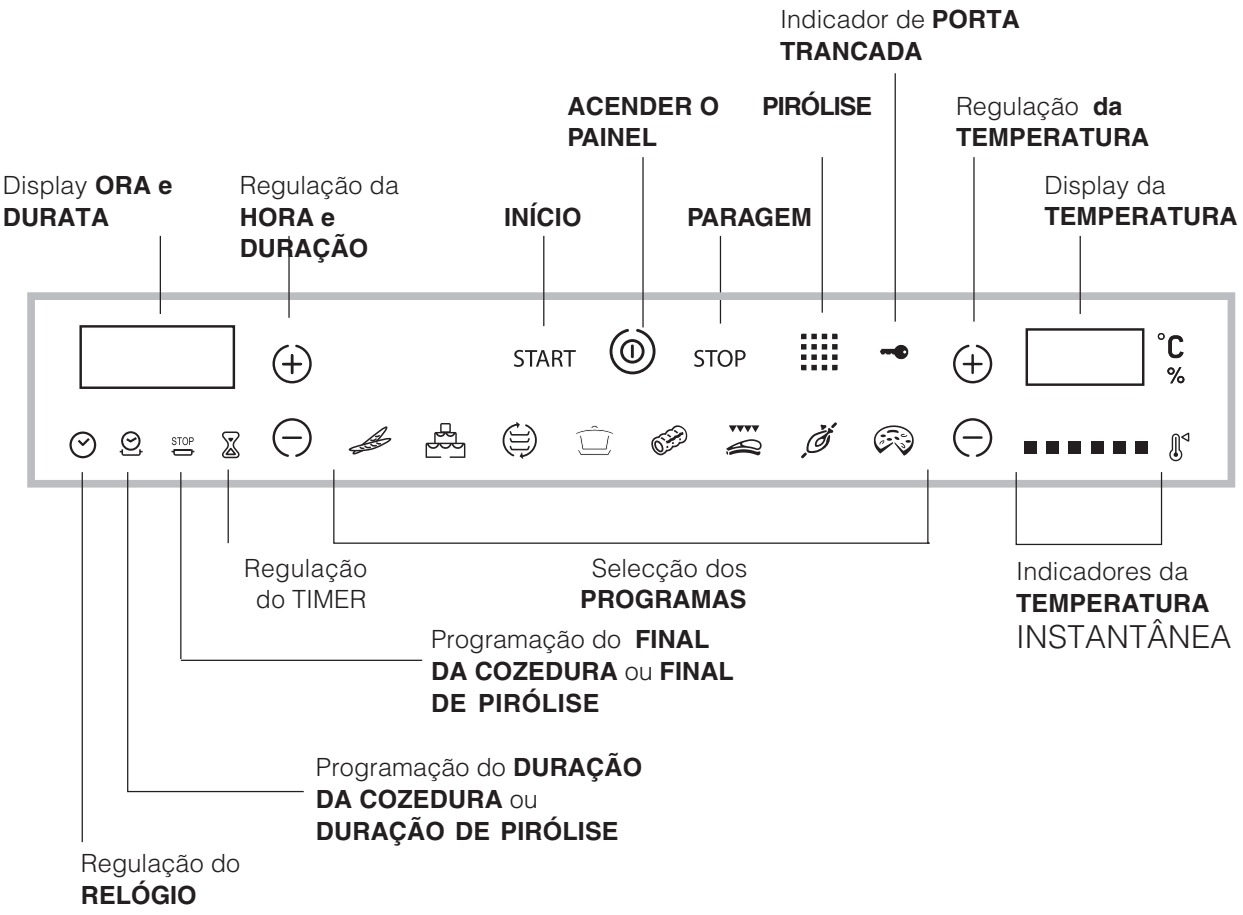
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos



Início e utilização

PT

! Quando o acenderem pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar a vácuo o forno pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é por causa da evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! O "Bloqueio de comandos" e o "Modo de DEMO" podem ser activados/desactivados mesmo se o painel de comandos estiver desligado.

Bloqueio de comandos

Para bloquear os comandos que regulam o forno, mantenha 5 segundos premido os ícones e .
Tocará um sinal e no display da TEMPERATURA será visualizado "r-0".
Prima novamente para desbloquear os comandos. O ícone "STOP" permanece sempre activo.

Modo de Demo

Este forno pode funcionar no modo de DEMO: desactivam todos os elementos aquecedores, mas os comandos permanecem operativos.
Para activar o modo de DEMO, prima contemporaneamente os ícones , , e .
Toca um sinal e nos dois displays é visualizado "demo" "on". Prima outra vez para desactivar este modo: toca um sinal e nos displays é visualizado "demo" "off".

Acertar o relógio e o timer

Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente o ícone piscará
Para acertar a hora:
1. prima no ícone ;
2. acerte a hora usando os ícones "+" e "-" situados à esquerda;
3. prima outra vez o ícone ;
4. acerte os minutos usando os ícones "+" e "-" situados à esquerda;
Se for necessário acertar novamente, para obter acesso ao painel de comandos, prima o ícone ; prima o ícone e obedeça o procedimento indicado.

O timer é um contador de minutos: quando terminar o prazo, toca um sinal acústico, que pára depois de um minuto ou se carregar em qualquer tecla.
Para configurar o timer prima o ícone e obedeça o procedimento para acertar o relógio. O ícone indica que o timer está activado.
! O timer não comando o forno para acender-se nem se apagar.

Início do forno

1. Para obter acesso ao painel de comandos prima o ícone .
2. Prima o ícone do programa de cozedura que desejar. Nos displays será visualizada a duração e temperatura associada ao programa.
3. Prima o ícone "START".
4. O forno entra na fase de pré-aquecimento, os indicadores de temperatura instantânea acendem-se vermelho. É possível mudar a temperatura se premir os ícones "+" e "-" situados à direita.
5. Toca um sinal e acendem-se todos os indicadores da temperatura instantânea indicam que o pré-aquecimento terminou: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
6. Durante a cozedura é sempre possível:
- para mudar a temperatura prima os ícones "+" e "-" situados à direita;
- planeamento da duração de uma cozedura (*vejas os Programas*);
- para interromper a cozedura prima no ícone "STOP".
7. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura.
É possível mudar a duração da cozedura (veja os programas).
8. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior, não serão reiniciados, quando a alimentação eléctrica for restabelecida, deverão ser programados novamente.

! Para os programas de FAST COOKING e BARBECUE não há aquecimento prévio.
! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.
! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No início do programa PIRÓLISE a ventoinha funciona com velocidade baixa.
! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se abrir a porta do forno.

Programas

PT

Programas de cozedura

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 30°C e 300°C.

Programa **PÃO**
Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

Programa de **FORNO PARA PASTÉIS**
Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações "mignon" em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de**COZEDURA MÚLTIPLA**
Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**
Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa **ASSADOS**
Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.
Coza com a porta do forno fechada.

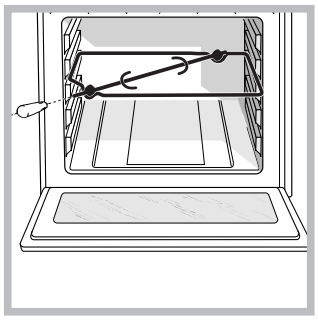
Programa **BARBECUE**
Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **ESPETO ROTATIVO**
A função é optimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **PIZZA**
Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

Programa de **PIRÓLISE**
É o programa de limpeza automática e integral do forno, mediante pirólise (*veja a Manutenção e cuidados*).

Espeto rotatório



Para accionar o espeto rotatório (*veja a figura*) realize as seguintes operações:

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotatório na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. para accionar o espeto rotatório seleccione os ícones ;

! Depois do programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotatório pára.

Programas de cozedura automáticos

Estes programas são completamente automáticos: a temperatura e a duração de cozedura são preestabelecidas.

! É possível modificar a duração da cozedura para optimizar e personalizar o resultado final.

! Quando alcançar a fase de cozedura, o forno emitirá um sinal acústico.

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.

Programa **PÃO**
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5**;
- a levedação da massa deve ser feira com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

Receita para o PÃO:
1 Bandeja pingadeira de 1.000 g. Máx, prateleira baixa
2 Bandejas pingadeiras de 1.000 g. Máx, prateleiras baixa e média

Receita para 1.000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g.

Água, 11 g. Sal, 25 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)
Procedimento:
- Misture a farinha e o sal em um recipiente grande.
- Dissolva o lêvedo em água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma por 10 minutos.
- Forme uma bola e deixe-a fermentar na temperatura ambiente por 1h00-1h30 (até dobrar o seu volume), cobrindo-a com um filme de plástico.
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5**; Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

Programa **PIZZA**
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500 g e 700 g.
- passar um pouco de manteiga na bandeja pingadeira.

Receita para PIZZA:
1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente
Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1.000 g. Farinha, 500 g. Água, 20 g. Sal, 20 g. Açúcar, 10 cl. Azeite, 20 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)
- Levedação no ambiente: 1 hora.
- Enfornar a frio ou a quente.
- Iniciar a cozedur PIZZA

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração

Prima o ícone e, em seguida:
1. Para regular, prima os ícones "+" e "-" situados à esquerda.
2. Se premir o ícone a configuração será guardada na memória.
3. Se premir o ícone "START" activará o planeamento.
4. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito END e tocará um sinal.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar uma cozedura posterior

1. Prima o ícone e siga o procedimento de 1 a 2 descrito para a duração.
2. Em seguida prima o ícone STOP e, para regular a hora final prima os ícones "+" e "-" situados à esquerda.
3. Se premir o ícone STOP a configuração será guardada na memória.
4. Se premir o ícone "START" activará o planeamento.
5. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito END e tocará um sinal.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15.

Os ícones e STOP piscam para avisar que foi realizado um planeamento. No display HORA e DURAÇÃO são mostradas alternada a hora de final de cozedura e a duração.
Para anular um planeamento prima no ícone "STOP".

! Se seleccionar uma cozedura activa-se o ícone , mas não o ícone STOP. Se configurar a duração, o ícone STOP activa-se e será possível planear uma cozedura posterior.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.
! Nas cozeduras de ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA
- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE
- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
Forno para Pastéis	Tortas doces	0,5	1 ou 2	sim	180	25-35
	Torta de fruta	1	1 ou 2	sim	180	40-50
	Plum cake	0,7	1 ou 2	sim	170-180	45-55
	Queques pequenos em 2 prateleiras	0,7	1 e 3	sim	180-190	20-25
	Pão-de-ló	0,6	1 ou 2	sim	160-170	30-40
	Bignés em 3 prateleiras	0,7	1 e 2 e 4	sim	180-190	20-25
	Biscoitos em 3 prateleiras	0,7	1 e 2 e 4	sim	180	20-25
	Crêpes recheadas	0,8	1	sim	200	30-35
	Merengues em 3 prateleiras	0,5	1 e 2 e 4	sim	90	180
	Salgadinhos folhados de queijo	0,5	1	sim	210	20-25
Cozedura Múltipla	Pizza em 2 prateleiras		1 e 3	sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras		1 e 3	sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		1 e 3	sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1+1	1 e 3	sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	1	sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1	sim	180	30-35
	Lasanha	1	1	sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		1 e 3	sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		1 e 3	sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		1 e 3	sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	sim	200	20-30
Forno Tradicional	Pato	1,5	1	sim	200-210	70-80
	Frango	1,5	1	sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	1	sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	1	sim	200-210	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	1	sim	180	15-20
	Tortas doces	1	1	sim	180	30-35
Assados	Frango na grelha	1,5	2	não	210	55-60
	Chocas	1	2	não	200	30-35
	Frango no espeto rotativo (se houver)	1,5	-	não	210	70-80
	Pato no espeto rotativo (se houver)	1,5	-	não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	não	210	40-45
Barbecue	Cavala	1	3	não	300	15-20
	Linguado e chocas	0,7	3	não	300	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	3	não	300	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	3	não	300	10-15
	Verduras na grelha	0,5	2 ou 3	não	300	15-20
	Bife de vitela	0,8	3	não	300	15-20
	Chouriças	0,7	3	não	300	15-20
	Hambúrgueres	n.° 4 ou 5	3	não	300	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	n.° 4 ou 6	3	não	300	3-5
	Frango no espeto rotativo (se houver)	1	-	não	300	70-80
	Cordeiro no espeto rotativo (se houver)	1	-	não	300	70-80
Espeto rotativo	Frango no espeto rotativo	0,5	1	sim	270	15-20
	Pato no espeto rotativo	0,5	1	sim	270	20-25

! Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

Scholtès

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabora-se para reduzir a carga de absorção do fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (*veja os Programas*) e a "limpeza automática posterior" (*veja a Manutenção e cuidados*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

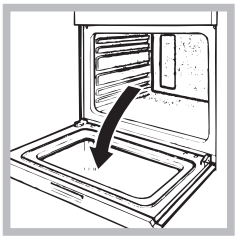
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpadas com uma esponjinha molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpado de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.

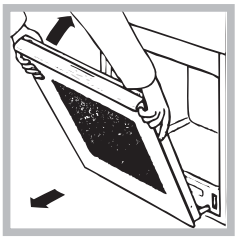
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro..Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;





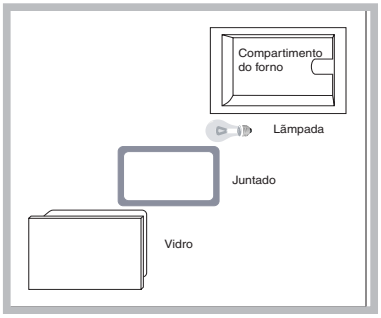
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (*veja a figura*). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

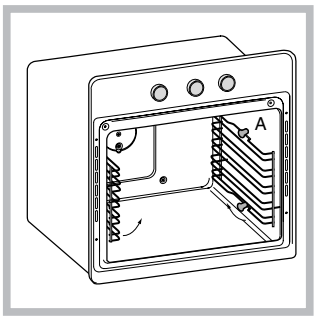


1. Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14.

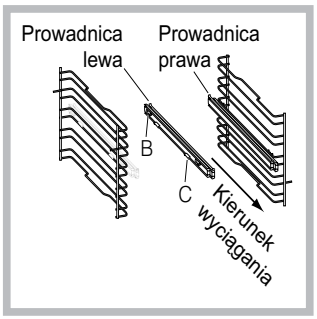
Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar correctamente a guarnição (veja a figura).

Montagem do Kit Guias Corrediças

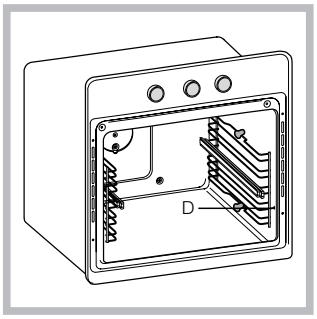
Para montar as guias corrediças:



1. Remova os dois quadros tirando-os dos separadores A (*veja a figura).*



2. Escolher a prateleira na qual inserir a guia. Prestando atenção ao sentido de extracção da guia, posicione no quadro antes o encaixe B e depois o encaixe C.



3. Prenda os dois quadros com as guias montadas nos respectivos furos que há nas paredes do forno (*veja a figura*). Os furos para quadro esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o quadro direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os quadros nos separadores A.

! Não inserir as guias corrediças na posição 5.

Limpeza automática PIRÓLISE

Com o programa **PIRÓLISE** a temperatura interna do forno chega a 500°C e activa-se o processo de pirólise, ou sejam a carbonização dos resíduos. A sujidade é literalmente incinerada.
Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes. mantenha as crianças afastadas.
Pelo vidro da porta forno é possível observar algumas partículas que se iluminam: trata-se de uma combustão instantânea, um fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum.

Antes de activar **PIRÓLISE**:

- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- retire todos os acessórios;
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

! Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.

! Será possível activar este programa somente depois de ter fechado a porta do forno.

Para activar **PIRÓLISE** prima o ícone . Com os ícones "+" e "-" situados à direita, escolha o nível de **PIRÓLISE** que desejar com a duração predefinida e que não pode ser modificada:
1. Económico (ECO): duração 1 hora;
2. Normal (NOR): duração 1 hora e 30 minutos;
3. Intensivo (INT): duração 2 horas.

Dispositivos de segurança

- a porta tranca-se assim que a temperatura chegar a valores altos;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida;
- depois da porta estar trancada, não será mais possível modificar as programações de duração e final.

! É possível programar somente depois de ter seleccionado o programa **PIRÓLISE** .

Programação de uma limpeza automática posterior

Prima o ícone STOP e, em seguida:
1. para regular, prima os ícones "+" e "-" situados à esquerda.
2. Se premir o ícone STOP a configuração será guardada na memória.
3. Se premir o ícone "START" activará o planeamento.
4. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito END e tocará um sinal.

- Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma **PIRÓLISE** com nível Económico e, em seguida, uma duração predefinida de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final O programa iniciará automaticamente às 11:30:00.

Os ícones e STOP piscam para avisar que foi realizado um planeamento. No display HORA e DURAÇÃO são mostradas alternada a hora de final de **PIRÓLISE** e a duração.
Para anular um planeamento prima no ícone "STOP".

No final da limpeza automática

Para poder abrir a porta do forno, será necessário aguardar a temperatura do forno abaixar até um nível aceitável. Neste ponto será possível constatar a presença de alguns depósitos de poeira branca no fundo e nas paredes do forno: retire-a com uma esponja húmida, com o forno frio. Por outro lado, se desejar aproveitar o calor obtido para iniciar uma cozedura, a poeira também pode ser deixada: não implica qualquer perigo para os alimentos a serem cozidos.

Assistência técnica

PT

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos.
Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “ER” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

Comunique:
- a mensagem visível no display da TEMPERATURA
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.